

SKU: 40802852F

Sirman

Impastatrice per carne - Mescolatore da banco Modello IP20M Potenza watt 370 - Hp 0,5



Descrizione

Impastatrici Carne Sirman, modello IP 20 M :

Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione. Costruzione in acciaio inox Aisi 304 con riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati e sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.

Specifiche Tecniche

- Motori asincroni ventilati IP x5
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Sportello vasca frontale apribile per la rimozione della pala e dell'impasto.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.
- Potenza watt 370 - Hp 0,5
- Alimentazione 230V/50Hz
- Dimensioni vasca mm 270x300
- Capacità lavorabile kg 15

- A mm 515
- B mm 337
- C mm 845
- D mm 465
- E mm 633
- Peso netto kg 27
- Dimensioni imballo mm 750x580x800
- Peso lordo kg 30

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	46.5
Capacità LT	24
Lunghezza (cm)	51.5
Profondità (cm)	33.7